


Les Entrées

Terrine de sandre, saumon et crevettes, sauce gribiche mesclun et herbes fraîches parfumées à l'huile de basilic	25€
Tartelette de cuisses de grenouilles désossées et d'escargots crème d'ail et persillade, potimarron	25€
Saumon fumé au bois de hêtre par mes soins dans notre fumoir pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	26€
Crème de potimarron Bio, gressini craquant, œuf Bio  quelques chips de légumes et tuiles de parmesan	23€

Les Foies Gras

Terrine de foie gras de Canard fermier mi-cuit variation autour de la figue	26€
Escalopes de foie gras poêlées figues et jus de veau réduit	28€

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air	8€
--------------------------------------	----

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris


Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

Les Poissons

Filet de bar cuit à l'unilatéral, patates douces et petits légumes	33€
Duo de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	43€
Assiette du pêcheur (selon arrivage) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	38€
Filet de turbot en écailles de pommes de terre rôti à l'huile d'olive extra-vierge, sauce à l'estragon, petits légumes de saison	36€

Les Viandes

Filet de marcassin en croûte de noisettes cuit en basse température servi rosé, purée de châtaignes, choux braisé et jus réduit	36€
Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux	37€
Filet de bœuf Rossini	44€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	38€
Fondant de paleron de veau mijoté 8 heures carottes et légumes d'automne, réduction de jus de veau au Saint-Émilien	33€

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées  26€

Menu Gastronomique 69€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Terrine de foie gras de Canard fermier mi-cuit
variation autour de la figue



Filet de turbot en écailles de pommes de terre
rôti à l'huile d'olive extra-vierge, sauce à l'estragon
petits légumes de saison



Pause fraîcheur glacée à la poire



Filet de marcassin en croûte de noisettes cuit en basse température
servi rosé, purée de châtaignes, choux braisé et jus réduit



Sélection de fromages affinés



Cube crémeux à la vanille Bourbon et caramel
fruits secs torréfiés, pointes de caramel

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	39€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	49€

Tartelette de cuisses de grenouilles désossées et d'escargots
crème d'ail et persillade, potimarron

Ou

Terrine de sandre, saumon et crevettes, sauce gribiche
mesclun et herbes fraîches parfumées à l'huile de basilic



Fondant de paleron de veau mijoté 8 heures
carottes et légumes d'automne
réduction de jus de veau au Saint-Émilion

Ou

Filet de bar cuit à l'unilatéral, patates douces et petits légumes



Assiette de fromages

Ou

Déclinaison de mousses aux 3 chocolats « Valrhona »
dés de poire pochée dans une infusion verveine

Ou

Soufflé glacé au citron jaune, perles de yuzu
biscuit Joconde, gel citron et pointes de meringue

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu du Marché 29€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

Les Desserts

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne	12€
Déclinaison de mousses aux 3 chocolats « Valrhona » dés de poire pochée dans une infusion verveine	12€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	14€
Soufflé glacé au citron jaune, biscuit Joconde et gel citron	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	15€
Cube crémeux à la vanille Bourbon et caramel fruits secs torréfiés, pointes de caramel	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris